A C A D E M I A   M A S T E R
T.952 78 39 30 F.952 78 27 22
Plaza Istan Edif. Alfa 1 Local 1
29670 San Pedro Alcántara - Málaga
info@academia-master.com | www.academia-master.com



ACTUALIZACIÓN DE PINCHES

OBJETIVOS:

Aprender las características y requisitos que ha de tener el Servicio de Nutrición Clínica y el Servicio de Medicina Preventiva. Aprender los requisitos que se exigen a los manipuladores de alimentos. Conocer la organización de las cocinas hospitalarias. Clasificar los distintos tipos de alimentos y estudiar sus principales características. Aprender a conservar, preparar y distribuir los alimentos según su tipo. Aprender los riesgos que conlleva la manipulación de alimentos. Aprender a almacenar correctamente los productos perecederos y no perecederos. Estudiar la limpieza y elaboración de las materias primas. Comprender los sistemas más habituales de elaboración de alimentos. Saber cuál es la maquinaria más utilizada en las cocinas de colectividades. Conocer el mobiliario habitual empleado en las cocinas de colectividades. Estudiar la normativa básica en materia de residuos. Conocer los principales productos de limpieza y su modo de empleo. Entender la política europea en materia de medio ambiente. Conocer las guías de prácticas correctas de higiene. Saber los riesgos laborales que conlleva el trabajo en las cocinas. Conocer los equipos de protección individual.

CONTENIDOS:

Módulo I: Aspectos básicos de la cocina hospitalaria

Tema1. La alimentación integral en los hospitales

La alimentación integral en los hospitales

El servicio de nutrición clínica y el servicio de medicina preventiva

El concepto de calidad en hostelería

Tema2. Cocina hospitalaria centralizada

Cocina hospitalaria centralizada, el concepto de marcha adelante, organización, equipamiento y distribución

Secciones de preparación, emplatado, distribución a las plantas hospitalarias

Transporte y recogida, la limpieza de la vajilla y demás útiles de trabajo

Tema3. Reglamentación técnico-sanitaria de los comedores colectivos

Reglamentación técnico-sanitaria de los comedores colectivos

Normas higiénico-sanitarias de aplicación de la cocina hospitalaria

Reglamento de manipuladores de alimentos

Reglamentación unidad de cocina en instituciones

Módulo II: Los alimentos: clasificación, preparación y manipulación

Tema4. Los alimentos

Los alimentos

Código alimentario español: clasificación y características de los diferentes tipos de alimentos, lácteos, carnes, pescados, legumbres, verduras y hortalizas

Tipos de dietas



Tema5. Preparación, conservación, distribución y transporte de los alimentos según su clasificación

Preparación, conservación, distribución y transporte de los alimentos según su clasificación

Lo que hemos aprendido

Tema6. Riesgos derivados de la manipulación de alimentos

Riesgos derivados de la manipulación de alimentos: alteraciones de los alimentos

Contaminación de los alimentos

Medios de transmisión de los gérmenes. Condiciones que favorecen su desarrollo

Enfermedades originadas por alimentos contaminados

El plato testigo

Módulo III: control y acondicionamiento de materias primas

Tema 7. Control de materias primas y productos preparados

Control de materias primas y productos preparados

El almacenamiento: almacenamiento de productos perecederos y no perecederos. Almacenamiento de productos congelados. Prácticas correctas de higiene

Tema8. El acondicionamiento de las materias primas

El acondicionamiento de las materias primas: carnes, pescados, hortalizas, frutas

La descongelación

Actividades de limpio y sucio

Términos básicos de cocina

Prácticas correctas de higiene

Tema9. Otro sistema de elaboración de los alimentos

Otro sistema de elaboración de los alimentos: cocción al vacío, cadena fría, productos de tercera y cuarta generación

Módulo IV: Maquinaria y utensilios

Tema10. Maquinaria, herramientas y utensilios en las cocinas de colectividades, descripción, uso y limpieza

Maquinaria, herramientas y utensilios en las cocinas de colectividades, descripción, uso y limpieza

Módulo V: Eliminación de residuos y limpieza.

Tema11. Desperdicios y residuos hosteleros

Desperdicios y residuos hosteleros. Tratamiento y eliminación, normas sanitarias de control y eliminación

Tema12. Productos de limpieza, clases y tipos

Productos de limpieza, clase y tipos

Modos de empleo. Condiciones de uso

El aseo de las habitaciones del personal de guardia



Tema13. Protección medioambiental

Protección medioambiental

Nociones básicas sobre contaminación ambiental

Principales riesgos medioambientales relacionados a las funciones de la categoría

Módulo VI: Prevención de riesgos laborales

Tema14. Prevención de riesgos laborales específicos de la categoría